

HITACHI

# 日立IHジャー炊飯器 取扱説明書

〈保証書付〉裏表紙について

RZ-DB10形

RZ-DB18形

家庭用



## も く じ

### ●ご使用前にご覧ください

安全のため必ずお守りください	2
各部のなまえ	4
時計の合わせかた	5
メロディーとブザーの切り換えかた	5

### ●ごはんの炊きかたのページ

ごはんの炊きかた／ 白米・胚芽米・炊込み・おこわ・すしめし	6
「食べたい時刻」を予約して炊くとき	8
お米を浸して炊くとき	10
白米のかたさ・快速・麦ごはん・ 少量を選んで炊くとき	11
炊飯容量と炊きあがるまでの時間の目安	12

### ●扱いかたのページ

保温中のごはんの再加熱と保温選択	13
おいしく食べるひとくふう	14
お手入れ	15
こんなときは	16
仕 様	17
保証とアフターサービス	17

### ●お客様ご相談窓口一覧表

### ●保証書

裏表紙

この取扱説明書をよくお読みになり、正しくご使用ください。  
お読みになったあとは大切に保存してください。

# 安全のため必ずお守りください

●ここに示した注意事項は、危害や損害を未然に防止するために重要な内容ですので、必ず守ってください。

- 警告** 人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容。
- 注意** 人が傷害を負う可能性及び物的損害のみの発生が想定される内容。

## 絵表示の例

- 記号は「禁止」(しないでください)を示します。
- 記号は「強制」(必ずしてください)を示します。

警告	
<p>改造はしない 修理技術者以外の人は、絶対に分解したり修理をしない 火災・感電・けがの原因 修理はお買い上げの販売店または日立家電品のお客様ご相談窓口にご相談ください</p>	<p>プラグの刃や刃の取付部分にほこりが付着している場合はよく拭く 火災の原因</p>
<p>吸排気口やすき間にピンや針金などの金属物等、異物を入れない 感電や異常動作によるけがの原因</p>	<p>定格15A以上のコンセントを単独で使用する 他の器具と併用すると分岐コンセント部の異常発熱による発火の原因</p>
<p>吸気口 排気口</p>	<p>プラグはコンセントの奥までしっかり差し込む 感電・ショート・発煙・発火の原因</p>
<p>子供だけで使用させたり、幼児の手の届くところで使用しない 感電・やけど・けがの原因</p>	<p>ぬれた手でプラグの抜き差しはしない 感電・けがの原因</p>
<p>コードやプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない 感電・ショート・発火の原因</p>	<p>コードを傷つけたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、はさみ込んだりしない コードが破損し、感電・火災の原因</p>
<p>交流100V以外の電源は使用しない 感電・火災の原因</p>	<p>水につけたり、水をかけたりしない 感電・ショートの原因</p>
<p>炊飯中は絶対にふたを開けない やけどの原因</p>	<p>蒸気口に手をふれない やけどの原因 特に乳幼児にはふれさせない</p>

## 注意

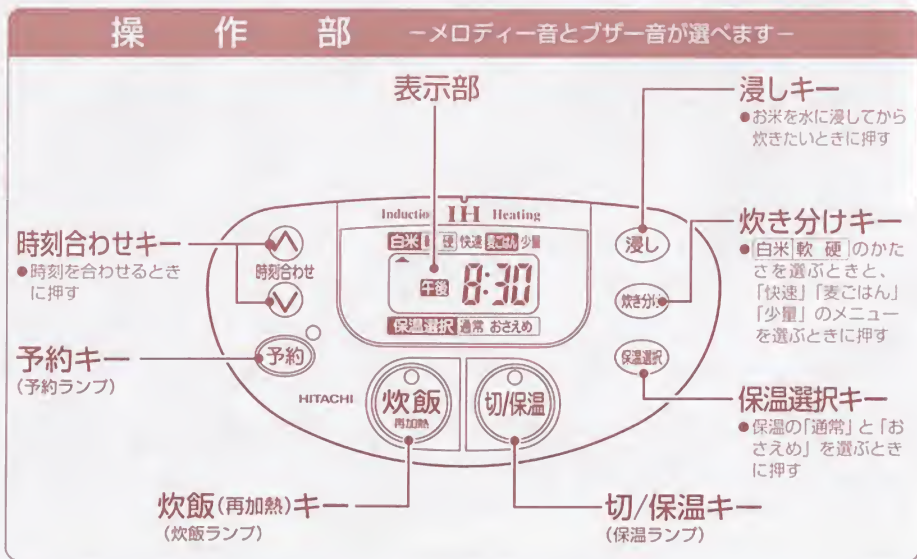
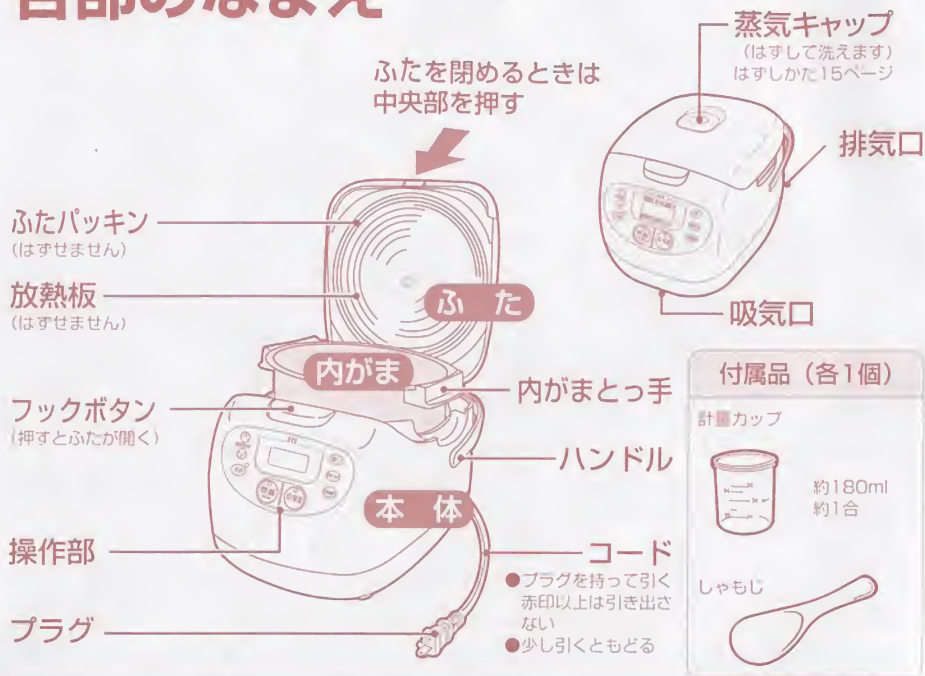
<p>水のかかるところや、火気の近くでは使用しない 感電・漏電の原因</p>	<p>使用時以外は、プラグをコンセントから抜く 絶縁劣化による感電・漏電による火災・やけど・けがの原因</p>
<p>不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない 火災の原因</p>	<p>心臓用のペースメーカーをご使用の場合は、本製品の使用にあたっては、医師とよくご相談ください 本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあるため</p>
<p>専用の内がま以外は使用しない 過熱・異常動作の原因</p>	<p>プラグを抜くときは、コードを持たずに必ずプラグ部分を持って引き抜く 感電・ショート・発火の原因</p>
<p>内がまとっ手で本体を持ち運ばない ふたを閉め、本体のハンドルを持つ けがややけどの原因</p>	<p>コードを巻き取るときは、プラグを持っておこなう コードがあたってけがの原因</p>
<p>壁や家具の近くで使わない また、キッチン用収納棚等を使用するときは、中に蒸気がこもらないようにする 蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因</p>	<p>お手入れは本体が冷めてから行う 高温部に触れ、やけどの原因</p>
<p>本体を持ち運ぶときは、フックボタンに触れない ふたが開いて、けがややけどの原因</p>	<p>使用中や使用直後は、内がまとっ手や蒸気キャップなどの高温部に触れない やけどの原因</p>

## お願い

- 吸排気口をふさぐような場所(壁から10cm以内、じゅうたんやビニール袋・アルミ箔などの上)で使用しないでください。  
故障の原因になります。
- 10cm以上はなす
- 内がまを直火にかけたり、電子レンジで加熱したりしないでください。  
内がまとっ手が変形したり、フッ素被膜がはがれる原因になります。
- 炊飯中はハンドルを立てたり、本体を持ち運ばないでください。  
蒸気が出てやけどの原因になります。
- 磁気に弱いものを近づけないでください。  
キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープなどの記憶が消える恐れがあります。  
またテレビ・ラジオ・インターホン・コードレス電話の雑音の原因となる恐れがあります。



# 各部のなまえ

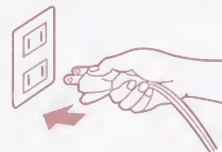


# 時計の合わせかた

例: 現在午後8時30分で表示は午後8時27分の場合

●時計合わせは、予約・炊飯・保温・浸しの作動中にはできません。

## 1 プラグを差し込む



## 2 〇 または 〴 を0.5秒間押す

時刻が点滅したら手を離す



0.5秒間押す 点滅と点滅状態になる。

点滅

## 3 再び 〇 または 〴 を押す

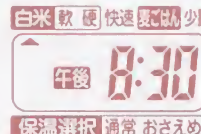


1分単位で表示

押し続けると早送りになる。

## 4 キーから手を離す

(最後に操作してから)5秒後にピッと鳴って自動的に点滅が止まり、時計合わせ完了



この炊飯器には……

プラグを抜いたままでも時計を動かし、予約時刻を記憶し続ける長寿命リチウム電池が入っています。プラグを差し込んでいるときは、電池が消耗しません。

電池が消耗してくると……

プラグを抜いたとき、現在時刻・予約時刻の記憶がなくなり、時刻の表示も消えます。再びプラグを差し込むと、炊飯・保温・浸しはできますが、時計を合わせないと予約ができません。早めに電池の交換をご依頼ください。

電池の交換は……

電池は制御基板に取り付けられた専用部品です。交換時は分解による交換が必要となりますので、お買い上げの販売店にご依頼ください。

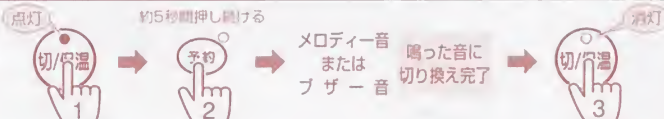
電池を取り換えたら、時計を合わせる……

予約時刻は、午前6:00と午後6:00の時刻に戻ります。

時計は工場出荷時から動いていますが、室温により1ヵ月に約120秒遅れることがあります。ずれているときは例を参考にして合わせてください。

# メロディーとブザーの切り換えかた

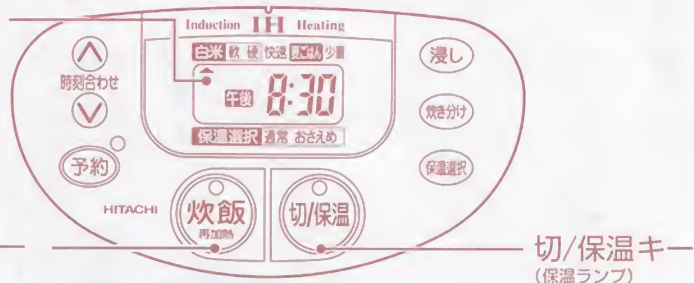
工場出荷時はメロディーに設定されています。メロディーとブザーの設定の切り換えは右のようにしてください。





# ごはんの炊きかた/白米・胚芽米・炊込み・おこわ・すしめし

「白米」を表示



炊飯(再加熱)キー  
(炊飯ランプ)

切/保温キー  
(保温ランプ)

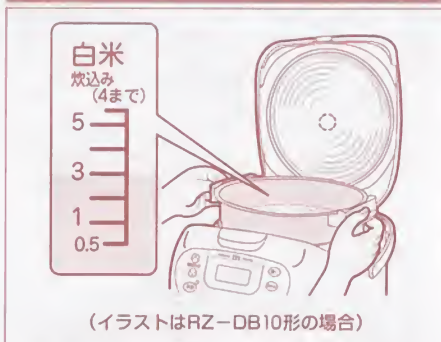
**例 白米の場合 (3カップのお米を炊くとき)**

## 1 お米をはかって洗う



- 付属の計量カップでお米をすりきりで3杯はかる。
- たっぷりの水でサツとかき混ぜ、水を素早く捨て、水がきれいになるまで手早く洗う。  
(洗米が不十分なときは、強めのおこげができます)

## 2 水加減し、内がまをセットする



- 平らなところで、白米「3」の水位目盛りまで水を入れ、お米を水平にならして、内がまを本体にセットする。

- すりきり1杯が約180ml(約1合)です。



〈お願い〉

- 泡立て器などを使わないで必ず手で洗ってください。
- 胚芽米・炊込み・おこわは炊飯容量が白米とは異なります。12ページの炊飯容量をご確認ください。
- 白米の最少炊飯量 (RZ-DB10: 0.5カップ、RZ-DB18: 1カップ) を炊くときは、必ず「少量」(11ページ参照)で炊いてください。(焦げ・ふきこぼれの原因)

〈お願い〉

- お米を水平にならしないと、炊きむらが出る場合があります。特に少量炊飯のときは注意してください。
- 内がまのまわり、底の水気をふきとってください。
- 蒸気キャップがついているか確かめてください。
- ふたは「カチッ」と音がするまで、ゆっくりと確実に閉めてください。

## 炊込みのワンポイント

- 水加減は、具を入れる前に調味料と水で「炊込み」の水位目盛りに合わせてください。栗、豆など水分を吸う具のときは少し多めにします。
- 具の量はお米の重量の30～50%が適当です。  
(お米1カップ分につき具の量は45～75g)
- 具は火を通したものを使ってください。生の具を使う場合は、水とひたひた程度になるように具の料を加減してください。具が多すぎるとうまく炊けません。
- 具は、汁気をきってからお米の上にのせてください。
- お米と具を混ぜて炊くとうまく炊けません。
- とろみの強い調味料や油分の多い調味料、塩分の濃い調味料を使うと炊飯が早めに終わりご飯がたけません。
- 調味料が加わりますと、白米よりお焦げが強くなります。
- においや変質のもとになるので、保温はしないでください。

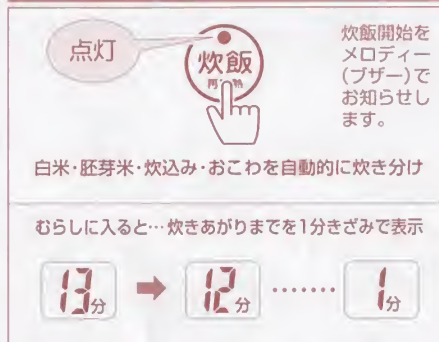
## おこわのワンポイント

- もち米の割合は、お米1、もち米5を目安としてください。
- あずきまたはささげの量は、お米(もち米)1カップ分につき乾燥豆で約10gが目安です。
- お米ともち米は1時間くらい前に洗い、ザルにあげて水きりします。
- 水加減は、あずきまたはささげのゆで汁と水とで「おこわ」の水位目盛りに合わせてください。
- 水加減した後はすぐに炊いてください。時間がたつとあずきやささが水吸って、うまく炊けないことがあります。

## すしめしのワンポイント

- 水加減は、「すしめし」の水位目盛りに合わせ、だし昆布は上にのせます。
- 酢合わせは、内釜で行わないでください。

## 3 プラグを差し込み 炊飯キーを押す



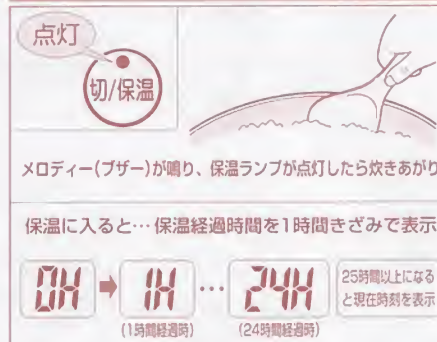
白米・胚芽米・炊込み・おこわを自動的に炊き分け

むらしに入ると…炊きあがりまでを1分きざみで表示



- 炊飯中は、間欠的に蒸気の出る音がします。

## 4 メロディー(ブザー)が鳴ったら ごはんをほぐす



保温に入ると…保温経過時間を1時間きざみで表示



- できるだけ早く(30分以内に)ごはんをほぐす。
- ごはんは全体をよくほぐさないとべとついたり固まったりします。

使用後は…… 切/保温 キーを押してプラグを抜く。

- 保温中は、つゆがふたの内側、ふたパッキン・内がまにつきますが、ごはんの乾燥を防ぐため故障ではありません。
- 炊きあがったごはんの中央部がややくぼんで見えることがあります。これはIH加熱の特徴で、内がま自体が発熱してごはんをつみ込んで炊きあげるためです。
- 保温中に「炊飯」キーを押すと、ごはんを温める再加熱をします。(13ページ参照)

〈お願い〉

- 12時間以上の保温はしないでください。においや変色の原因になります。



# 「食いたい時刻」を予約して炊くとき

初めてお使いになるときは……あらかじめ2通りの予約時刻が記憶されています。

キーを押すことに「予約1」「予約2」の表示が変わる。

① 白米 軟 硬 快速 麦ごはん 少量  
予約1 午前 6:00  
保温選択 通常 おさえめ

② 白米 軟 硬 快速 麦ごはん 少量  
予約2 午後 6:00  
保温選択 通常 おさえめ

- 内がまが入っていないとブザーが鳴り、予約することができません。
- 「予約1」「予約2」で予約完了時のブザーが異なります。
- 「予約」キーを押しただけで「炊飯」キーを押さずにおくと、約10分後に表示されている予約が自動的にスタートします。

## 予約できない時間（すぐに炊飯を始める）

白米（ふつう）	55分以内
軟（やわらかめ）	58分以内
硬（かため）	48分以内
快 速	40分以内
麦 ご はん	55分以内
少 量	55分以内

- 水温、室温、電圧、炊飯量、水加減などにより、炊きあがりには予約した時刻より多少早くなったり、遅くなったりすることがあります。
- 予約の使えないメニュー  
具や調味料の入るもの、炊込み、おこわ、胚芽米は具がいたんだり、調味料が沈殿してうまく炊けません。

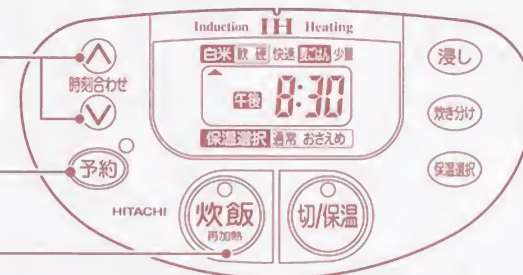
### 〈お願い〉

- 予約は、12時間以内を目安にしてください。  
最長24時間までですが、長時間お米を水に浸しておくと、ごはんが変質することがありますのでご注意ください。

時刻合わせキー

予約キー  
(予約ランプ)

炊飯（再加熱）キー  
(炊飯ランプ)

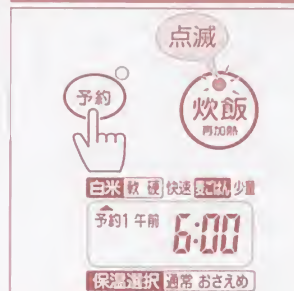


## 食いたい時刻を予約して炊く

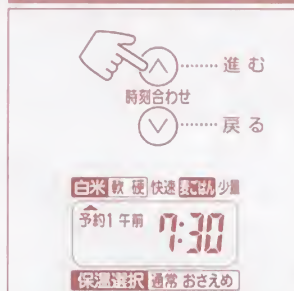
例 「予約1」に午前7:30を予約する場合

- 炊き分けを選んでから予約時刻をセットする。

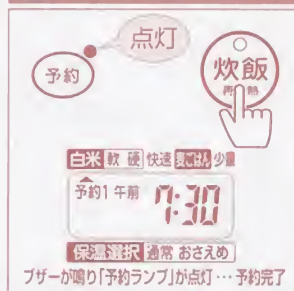
### 1 予約1を選ぶ



### 2 時刻を合わせる



### 3 炊飯キーを押す



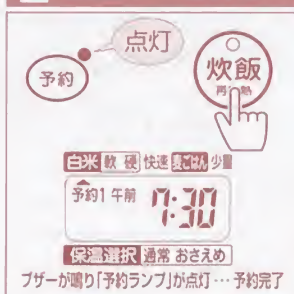
- 時刻は10分単位で合わせられます。
- 「予約2」に予約するときも同じ要領押し続けると早送りになります。
- 予約完了時にブザーが鳴り「予約ランプ」が点灯……予約完了

## 一度記憶させた予約時刻で炊く

### 1 予約キーを押す



### 2 炊飯キーを押す



一度記憶させた予約時刻は、<sup>①</sup>キーを押しても、プラグを抜いても覚えています。（予約時刻を変更するまで覚えています）

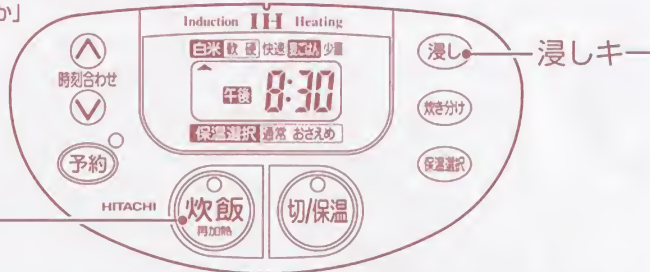
### 予約の変更・取消し

予約完了後に、予約時刻を変更するときは、<sup>②</sup>キーを押してから予約し直してください。



# お米を浸して炊くとき

「何分浸してから炊飯を始めるか」をセットできる機能です。

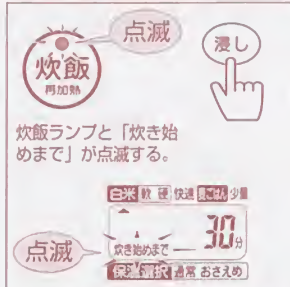


炊飯(再加熱)キー  
(炊飯ランプ)

お米を水に浸す時間(炊き始めるまでの時間)をセットして炊く 例 60分浸してから炊く場合

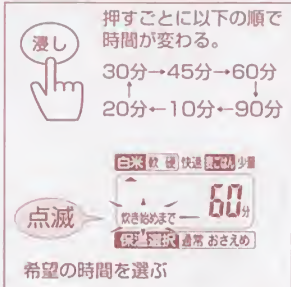
●水加減し内がまを本体にセットし、浸す時間をセットする。

## 1 浸しキーを押す



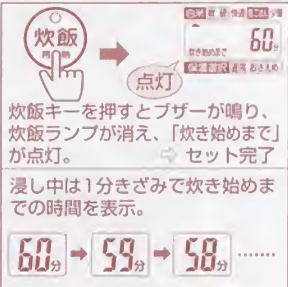
- 初めてお使いのときは30分が記憶されています。
- 2度目からは前回お使いの浸し時間が記憶されています。

## 2 浸す時間を合わせる



- 10分・20分・30分・45分・60分・90分以外は合わせられません。

## 3 炊飯キーを押す



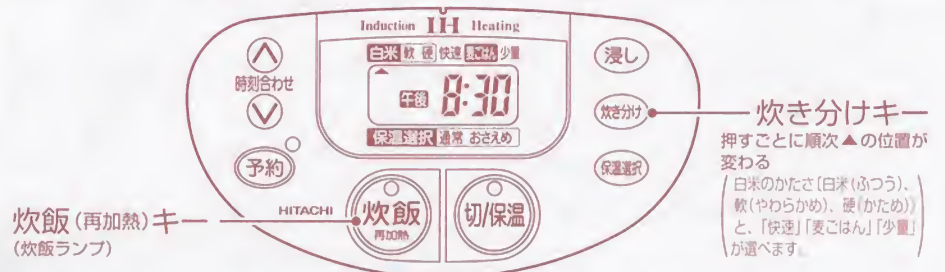
- 最後に1分を1分間表示した後、現在時刻に切り換わり炊飯を始めます。
- 水温が低いとき(約18℃以下)は弱加熱をおこない、お米が水を吸いやすい温度にします。

### お米を浸すのは……

- お米は水に浸して米粒の中心まで水を吸わせてから炊くことが大事なポイントです。お米を洗ってすぐ炊飯した場合でも予熱を行なって自動的に吸水させていますが、浸しキーをお使いになると、より均一に水を吸わせることができます。
- お米に十分に水を吸わせるには、目安として夏は30分以上、冬は60分以上のセットをおすすめします。

- 具や調味料の入るもの、炊込み、おこわは、調味料が沈殿してうまく炊けないことがあります。

# 白米のかたさ・快速・麦ごはん・少量を選んで炊くとき

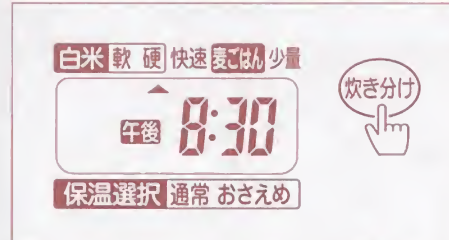


炊飯(再加熱)キー  
(炊飯ランプ)

炊き分けキー  
押すごとに順次▲の位置が変わる  
白米のかたさ(白米(ふつ)、軟(やわらかめ)、硬(かため))と、「快速」「麦ごはん」「少量」が選べます。

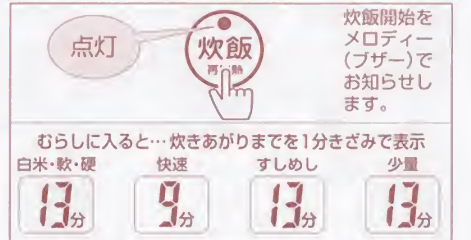
例「硬(かため)」を選んで炊く場合

## 1 炊き分けキーで「硬(かため)」を選ぶ



- 炊きたいかたさ、もしくはメニューの位置に(▲)が表示されているか確認してください。
- 一度「硬」「軟」と「少量」を選んで炊くと、次回も記憶しています。(「快速」「麦ごはん」を選んだときは、次回は「白米」に戻ります。)
- 水加減は炊くメニューに合った水位線で調節してください。

## 2 炊飯キーを押す



- 「快速」の炊飯開始メロディーは、他のメニューのメロディーと異なります。
- メロディー(ブザー)が鳴り「保温ランプ」が点灯したら、炊きあがり。
- 炊き分けて、お好みのかたさにならないときは、水加減を調節してください。

### 「快速」で炊くときは……

- 急いで炊きたい場合にご使用ください。「白米」「軟」「硬」で炊いた方が炊きあがりはよくなります。
- 洗米後、しばらく浸してから炊くと炊きあがりがよくくなります。

#### 〈お願い〉

- 白米以外は炊かないでください。
- 最少炊飯量(RZ-DB10:0.5カップ、RZ-DB18:1カップ)は「快速」で炊かないでください。かためになったり、ふきこぼれたりすることがあります。

### 「少量」で炊くときは……

- ふだん少しか炊かないご家庭に向く機能です。少し炊いたときの「ベチャッ」とした水っぽさや、おこげを少なく抑えます。

「少量」選択時の目安	RZ-DB10	0.5~2カップ
	RZ-DB18	1~3カップ

#### 〈お願い〉

- 白米以外は炊かないでください。
- 最少炊飯量を炊くときは、必ず「少量」を選んでください。



## 「麦ごはん」で炊くときは……

- お米と麦の混合割合は麦を約1割（重量比）が目安です。
- **（炊き分け）** キーで「麦ごはん」を選びます。
- 洗米後1時間以上浸してから炊飯してください。  
浸し（60分）炊きが便利です。

### 〈お願い〉

- 麦の量が極端に多いとうまく炊けない場合がありますので、ご注意ください。
- 保温はさけてください。保温しますと時間とともに変色したり、臭いがきつくなります。
- 「麦ごはん」の水位目盛は目安ですので麦の量やお好みに合わせて調整してください。

## 炊飯容量と炊きあがるまでの時間の目安(分)

### 白米・快速・麦ごはん

形 名	炊 飯 容 量 (カップ数)	白 米 (ふつ)	軟 (やわらかめ)	硬 (かため)	快速	麦ごはん
RZ-DB10	1～5.5	41～50	45～53	34～41	20～35	41～48
RZ-DB18	2～10	43～54	46～55	33～41	20～38	45～53

### 少量

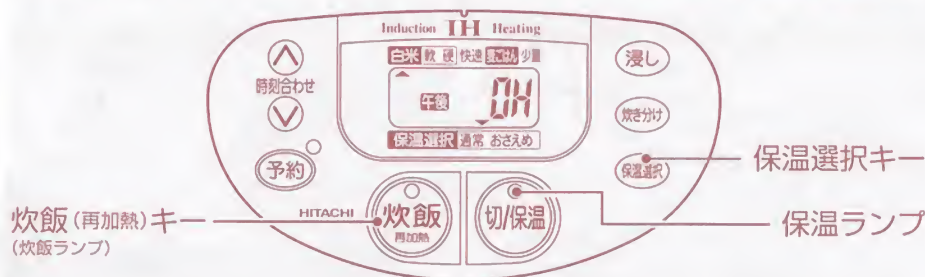
形 名	炊 飯 容 量 (カップ数)	少量
RZ-DB10	0.5～2	41～47
RZ-DB18	1～3	

### 胚芽米・炊込み・おこわ・すしめし

形 名	炊 飯 容 量 (カップ数)	胚芽米 (白米 軟)	すしめし (白米 硬)	炊込み	おこわ
RZ-DB10	1～4 〔すしめし〕は1～5.5〕	53～59	32～39	41～55	45～55
RZ-DB18	2～7 〔すしめし〕は2～10〕	51～59	32～43		

- 電圧100V・室温20℃・水温18℃の場合。
- 炊飯時間は、電圧・室温・水温・水加減・お米の種類などにより変わります。
- 表中の炊飯容量（カップ数）は、それぞれの形名で炊飯できる最少と最大の容量を示します。

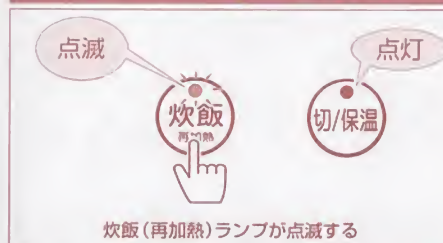
## 保温中のごはんの再加熱と保温選択



### 保温中のごはんの再加熱

保温中のごはんを加熱して温める機能です。

### 保温中に炊飯(再加熱)キーを押す



- メロディー(ブザー)が鳴って、炊飯ランプが消えたら再加熱完了です。(約6分で終了します)
- 「おさえめ」を選択しているときに再加熱すると、「おさえめ」が解除されます。
- 炊飯直後等、本体が熱いとき、または本体が冷たいときはブザーが4回鳴り再加熱できません。

- ごはんの量が多いときは、温まりにくくなります。「白米」の水位目盛り3以下を目安にしてください。
- 何度も再加熱すると、ごはんが乾燥したり、焦げたりすることがあります。
- 途中で再加熱を止めるときは **（炊き分け）** キーを押します。保温も切れるので再び **（炊き分け）** キーで保温にしてください。

### 〈お願い〉

- 冷めたごはんの温めなおしはしないでください。

### 保温選択

約7時間保温の温度を下げ、ごはんの乾燥をおさえます。

### 保温中に保温選択キーを押す



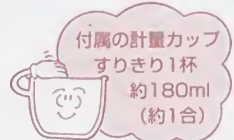
- 「おさえめ」選択後、約7時間で(▼)表示が切り換わり、「通常」の保温に戻ります。
- 「おさえめ」を途中でやめるときは、もう一度保温選択キーを押します。(▼)表示が切り換わり、「通常」の保温に戻ります。

- 「おさえめ」中は、つゆがふたの内側、ふたパッキン、内がまにつきますが、ごはんの乾燥を防ぐため故障ではありません。



# おいしく食べるひとくふう

## お米は正しくはかる



計量米びつは扱いがたによってお米の量が異なることがあります。また計量表示の量が、付属の計量カップ(約1合)の量と異なる場合がありますのでよくご確認ください。

## 洗米は手早く十分に

洗米は最初の水をいち早く吸収します。ヌカのおいがつかないよう最初の水は手早く捨てましょう。水がきれいになるまで十分に洗いましょう。



## 炊き分けと水加減



●【白米(ふつ)・軟・硬】のかたさを選べます。お好みに合わせてお選びください。

●炊き分けでもお好みのかたさにならないときや、

白米以外のメニューはお好みに合わせて水加減してください。内がまの水位目盛りは標準の水加減です。

お米の種類	白米炊きわけ	水 加 減
軟 質 米	白米(ふつ)	白米の目盛りどおり
新 米	硬	
硬 質 米		
胚 芽 米	軟	1カップあたり白米の目盛りより約30ml多め
分づき米(7分づき)		
長粒種(輸入米)		白米の目盛りどおり
ブレンド米		
古 米		

●分づき米は精米程度により、ふきこぼれることがあります。

## 上手に炊き分け

「硬」.....しっかりとかみこたえのあるごはんを炊くとき。  
メニュー例(銘柄米、すしめし、カレー、お茶漬、チャーハン)  
「軟」.....ふっくらとやわらかめのごはんを炊くとき。  
メニュー例(胚芽米、古米)

## 炊きあがったらすぐほぐす



おいしいごはんに炊きあげる最後の仕上げです。底のほうからごはんをつぶさないように、大きく握りおこすようにほぐします。余分な水蒸気が逃げ、おいしいごはんになります。炊きあがった後、そのまま保温する場合でも必ずほぐしてください。

## なぜおこげができるの?

炊きあがったごはんの余分な水分をとり、香ばしさと風味を生み出すためです。おこげが気になる方は、洗米のとき十分にお米を洗い、米ヌカをよく落としてから炊いてください。また白米以外のごはんや輸入米を炊くとおこげができやすくなります。

## おいしく保温



少量のごはんや内がま側面についたごはんは乾燥しやすくなりますので、内がまの中央に盛るようにしてください。長時間ごはんを保温すると、ごはんが乾燥して黄変し、風味が損なわれます。

## おいしく保温するために次のことにご注意ください

- 白米だけ保温しましょう。
- 12時間を超える保温はやめましょう。
- 冷えたごはんの温め直し、ごはんのつぎたしも風味を損ないます。
- しゃもじを入れたままの保温はやめましょう。
- 内がまの縁やふたパッキンにごはん粒をつけたまま保温するとごはんが乾燥しやすくなります。
- 輸入米(ブレンド米も含む)は、時間がたつとパサついたりにおいがきつくなります。お早めにお召し上がりください。
- ごはんを入れたままプラグを抜くのはやめましょう。

# お手入れ

## お手入れするときは

プラグを抜き、本体が冷めてからおこなう。

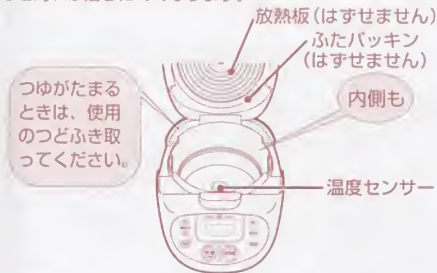


食器用洗剤をお使いください。ベンジン、シンナー、みがき粉、たわし類は使わない。(表面を傷つける原因)



## 本体・ふた

固く絞ったふきんでふく。水加減の多いときや米の種類などによりおねば(炊飯時に出るのり状のもの)がつく場合がありますので、ぬれふきんでふきとってください。過熱赤外線処理をほどこしています。汚れたままお使いになると汚れが落ちにくくなります。



温度センサーにこびりつきができたなら、細かい紙ヤスリ(600番程度)に水をつけてこすり落とし、固く絞ったふきんでふきます。

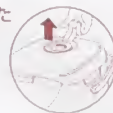
## お願い

ふたパッキンにごはん粒やおねばがついたまま保温しますと、ごはんが乾燥することがありますので取り除いてください。

## 蒸気キャップ

ふたから取りはずして、食器用洗剤を使いスポンジなどのやわらかいもので洗った後、水で洗い流す。

- はずしかた  
上方に引き上げ、ふたから取りはずす。



- 取り付けかた  
蒸気キャップの中央部を押さえて、確実に差し込む。



## 内がま

内側はスポンジなどのやわらかいもので洗う。外側は洗って水気をふきとる。さびなどがでたら、ナイロンたわしでこすり落とす。



## お願い

変形するとおいしく炊けなくなることがあります。取り扱いはいていねいに。

## フッ素被膜をいためないために

- 付属のしゃもじを使う。
- スプーンや茶わんなどを入れて洗わない。
- 酢は使わない。
- 内がまの内側は、みがき粉やたわし類で洗わない。

使っているうちに、多少色むらがあらわれることがありますが、ごはんの炊きあがりや衛生面には影響ありませんのでそのままお使いください。

## しゃもじ

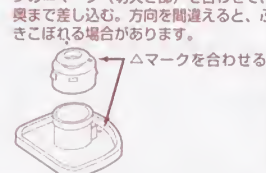
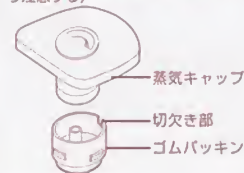
食器用洗剤を使い、スポンジなどのやわらかいもので洗う。使用のたびお手入れを。

## お願い

漂白剤は使わないでください。

蒸気キャップ内部の汚れがひどくなったときは、下記の方法で分解し、内部を洗ってください。

- ①蒸気キャップからゴムパッキンをはずす。(ゴムパッキンを無理に引っ張らないよう注意する)
- ②洗い終わった後は、蒸気キャップのマークと、ゴムパッキンの△マーク(切欠き部)を合わせて、奥まで差し込む。方向を間違えると、ふきこぼれる場合があります。





■以上の点をお調べいただき、そ上でご不審の点がありましたら、お求めになった販売店などにご相談ください。  
■内がまが変形・フッ素皮膜はがれた場合は、お求めになった販売店などで新しくお買い求めください。

●1.0Lタイプ(ウチガマ：RZ-DB10-001)	6,510円	●1.8Lタイプ(ウチガマ：RZ-DB18-001)	7,140円	(税込・2002年4月現在)
----------------------------	--------	----------------------------	--------	----------------



# 日立家電品のお客様ご相談窓口一覧表

(家庭電気製品の表示に関する公正競争規約による表示)

## 日立家電品についてのご相談や修理はお買上げの販売店へ

なお、転居されたり、贈物でいただいたものの修理などで、ご不明な点は下記窓口にご相談ください。

修理などアフターサービスに  
関するご相談は

TEL ☎ 0120-3121-68

FAX ☎ 0120-3121-87

商品情報やお取り扱いに  
ついてのご相談は

TEL ☎ 0120-3121-11

FAX ☎ 0120-3121-34

\*フリーダイヤルされますと、お客様の地域を担当する  
センターへおつなぎします。

### 一般ご相談窓口

家電品についてのご意見やご要望は各地区のお客様相談センターへ

担当地域	電話番号	所在地
北海道地区	011-833-5088	札幌市白石区東札幌2条4-1-10
東北地区	022-232-5088	仙台市宮城野区扇町1-1-45
関東・甲信越地区	03-3834-8588	台東区東上野2-7-5 (日立家電上野ビル)
中部地区	052-795-5088	名古屋市守山区川宮町55 (日立家電守山ビル)
関西地区	078-431-5088	神戸市東灘区甲南町1-3-8
中国地区	082-231-5088	広島市西区観音新町1-7-17
四国地区	0877-47-1088	坂出市林田町4285-143
九州・沖縄地区	092-281-5088	福岡市博多区店屋町7-18 (博多渡辺ビル)

●ご相談窓口の名称、所在地等は変更になることがありますのでご了承ください。

-01C-



# 日立IHジャー炊飯器保証書 持込修理

保証期間内に取扱説明書、本体ラベル等の注意書きにしたがって正常な使用状態で使用していて故障した場合には、本書記載内容にもとづきお買い上げの販売店が無料修理いたします。

お買い上げの日から下記の期間内に故障した場合は、商品と本書をお持ちいただき、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。なお、商品をお買い上げの販売店（修理申出先）やメーカーへ送付した場合の送料等はお客様の負担となります。

※ 型名			※ お 買 い 上 げ 日	保 証 期 間
			平成      年      月      日	本 体：1 年
※お 客 様	ご 住 所      〒	様		
	ご 芳 名			
※販 売 店	住    所	電 話		
	店    名			

※印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

- 保証期間内でも次のような場合には有料修理となります。
  - (イ)使用上の誤り、または改造や不当な修理による故障または損傷。
  - (ロ)お買い上げ後の落下、引っ越し、輸送等による故障または損傷。
  - (ハ)火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障または損傷。
  - (ニ)車両、船舶にとう載して使用された場合に生じた故障または損傷。
  - (ホ)業務用に使用されて生じた故障または損傷。
  - (ヘ)本書のご提示がない場合。
  - (ト)本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き換えられた場合。
- この商品について出張修理をご希望の場合には、出張に要する実費を申し受けます。
- ご転居の場合は事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
- 贈答品等で本書に記入してあるお買い上げの販売店に修理をご依頼になれない場合には取扱説明書の18ページの日立家電品ご相談窓口一覧表をご覧のうえ、お近くの窓口にご相談ください。
- 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保存してください。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。Effective only in Japan.

- この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがってこの保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または取扱説明書の18ページの日立家電品ご相談窓口一覧表の窓口にお問い合わせください。
- 保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは、取扱説明書をご覧ください。

修理メモ

 日立ホーム&ライフソリューション株式会社

〒105-8410 東京都港区西新橋2-15-12 電話 (03)3502-2111